



- Indian Summer -

Das Menü

Cappuccino von der
Kürbiscreme mit Balsamessig
Kokosmilch und Ingwer

Osso buco
mit Rotweinsauce und Gremolata auf
Graupenrisotto mit Möhre & Sellerie,
rotes Zwiebelkonfit

Schokotörtchen Pflaumenkompott
Bourbon-Vanilleeis & Kürbis-Honigragout

27,40

Amérie
* MÜNSTERLÄNDER *
APERITIF

Likör von Walderdbeeren
und Himbeeren mit Sekt
0,1l – 4,20



Indian Summer, die bunte Pracht



Wir nennen es **Altweibersommer**, in Nordamerika nennt man das bunte Schauspiel **Indian Summer!** Verantwortlich für die ausgeprägten Farben sind unter anderem der Ahorn, die Nageleiche und die Roteiche. Da in unserem Biergarten ein paar besonders schöne Exemplare dieser Bäume stehen, wählen wir den Indian Summer als Thema für diese Zeit.

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Balsamessig

fein abgeschmeckt mit Kokosmilch und Ingwer 6,40

Hauptgang

Zarter Flammlachs mit Honig-Senf-Dillsauce,

Grillgemüse & Ofenkartoffel mit Kräuterquark 24,80

Schweinefilet im Speckmantel mit Pflaumensauce,

Kartoffel-Selleriepüree und glasierten Möhren 21,80

Osso buco (geschmortes Rind)

mit Rotweinsauce und Gremolata (Kräuteröl),
auf Graupenrisotto mit Möhre & Sellerie, rotes Zwiebelkonfit 24,90

Rindergulasch

mit gebratenen Brezenknödelscheiben und Bohnengemüse 18,60

Herbstschnittel

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit gebratenen Zwiebeln,
Speckstreifen, Apfelscheiben, Bratkartoffeln und Salat 18,20

Beutlings-Burger

180g Rindsburger, Burgersauce, Tomate, Gurke, und Salat 9,70

FlammLachs-Burger 120g Flammlachs,

Honig-Senf-Dillsoße, Gurken, Apfel & rote Zwiebeln 9,70

Beilagen zum Burger: Pommes 3,60 oder Kartoffelecken mit Kräuterdip 4,80

Dessert

Schokotörtchen mit Pflaumenkompott,

Bourbon-Vanilleeis & Kürbis-Honigragout 8,60

Leicht, frisch & fit



Hauptgang/Kleines Gericht


Mittlerer Salat

Blattsalate und Rohkost mit Vinaigrette, Croûtons und Kernen 7,40

oder

Großer Salat

Blattsalate und Rohkost mit Vinaigrette, Croûtons und Kernen 10,60

+ Ofenkartoffel mit Kräuterquark  6,50

+ gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln 4,20


+ 1 gebratener Garnelenspieß mit Chilisoße 4,80

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 4,80

mit Vinaigrette (Standarddressing) oder Joghurt-Dressing



Goldbrink-Burger

150g hausgemachter Veggi-Burger mit Tomate, Gurke, Salat  9,70

Kürbis-Ratatouille

mit Ingwer und Kokosmilch, Paprika und Lauch,
Cashewkernen und Falaffel 16,40

Hähnchenbrust mit Zitronen-Kräuter-Gremolata,

auf gebratenem Gemüse und Graupenrisotto 19,40

Klassiker & Regional



Suppe

„Grönegauer Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit ordentlich was drin

6,20

Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffer-Rahmsoße,
gebratenes Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark

21,40

„Jägerschnitzel“ - *beliebter Klassiker*

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit frischen
Champignons in Rahmsoße, Bratkartoffeln und Salat

18,20

„Paprikarahmschnitzel“

Schweineschnitzel aus der Oberschale mit
Paprikarahmsauce, Kroketten und buntem Salat

17,50

Kotelett (das weitbekannte)

mit Bratkartoffeln und Senf
mit Beilagensalat

8,10

+ 4,40

Süßes und Verführerisches



Nascherei im Weckglas

unsere Kellner präsentieren eine Auswahl süßer Kleinigkeiten 3,60

Kleiner Eisbecher

zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne 3,60

Für Kinder und Kindeskind



„Wickies“ - Bratkartoffeln mit Spiegelei, Rohkost



5,40



Bilbos Beutlingsburger
180g Rindsburger mit Burgersauce,
Tomate, Gurke, und Salat



9,70

Schweineschnitzel „Bob der Baumeister“
mit Gemüse und Pommes-frites



9,70

Kaiserschmarrn mit Apfelmus für wilde Hühner & Kerle



Piratensteller Sharky (Teller, Besteck & Serviette)

5,40

0,00

Jedes Kind erhält ein Überraschungsdessert!

Getränke

Aperitif & Sekt

Amerie – Likör von Walderdbeeren und Himbeeren mit Sekt	0,1	Ltr.	4,20
Aperol –Spritz (Aperol mit Sekt)	0,1	Ltr.	4,20
Lillet Wild Berry	0,1	Ltr.	4,20
Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)	0,1	Ltr.	3,90
Sekt – Schloss Koblenz - Glas	0,1	Ltr.	2,80

Wasser, Saft & Limonade

Carolinen Mineralwasser	0,25	Ltr.	2,20
Graf Metternich stilles Wasser	0,25	Ltr.	2,20
Graf Metternich Mineralbrunnen – medium oder still	0,75	Ltr.	6,40
Apfel-, Orangen-, Bananen-, Kirsch-,	0,3	Ltr.	3,40
Maracuja- & Schwarzer Johannisbeernektar	0,3	Ltr.	3,40
– Saft als Schorle 0,5 l + 1,50			
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,3	Ltr.	2,80
Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2	Ltr.	3,00
Thomas Henry – Tonic Water	0,2	Ltr.	3,00

Biere

Herforder Pils vom Fass	0,3	Ltr.	2,80
Herforder Pils vom Fass	0,4	Ltr.	3,70
Frankenheim Alt	0,33	Ltr.	2,80
Schneider Weisse vom Fass	0,3	Ltr.	2,80
Schneider Weisse vom Fass	0,5	Ltr.	4,50
Vitamalz	0,33	Ltr.	2,80
Pils -alkoholfrei-	0,33	Ltr.	2,80

Offene Weine

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, Österreich	0,1	Ltr.	3,20	0,2	Ltr.	5,50
Riesling, trocken, Nahe	0,1	Ltr.	3,20	0,2	Ltr.	5,50
Grauer Burgunder, trocken, Baden	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	5,90
Rivaner, halbtrocken, Rheinhessen	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70
Riesling, lieblich, Mosel	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Baden	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	5,90
---	-----	------	------	-----	------	------

Rotwein

Merlot, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70
Cabernet Sauvignon, trocken, Frankreich	0,1	Ltr.	3,60	0,2	Ltr.	5,90
Dornfelder Rotwein, halbtrocken Rheinhessen	0,1	Ltr.	3,40	0,2	Ltr.	5,70

Flaschen Weine

<u>Weißwein</u>	Euro
2020er Peter Freimuth Grüner Veltliner -trocken- Österreich - Burgenland	14,80
2020er Weingut Schlink Riesling –trocken- Nahe	14,80
2019er Bickensohler Steinfelsen Grauer Burgunder -trocken- Baden	18,20
2020er Weingut Schales Rivaner –halbtrocken- Rheinhessen	15,80
2019er Klüsserather St. Michael Riesling, Spätlese -lieblich- Mosel	15,80
<u>Roséwein</u>	
2021er Bickensohler Steinfelsen, Spätburgunder, Weißherbst -halbtrocken- Baden	18,20
<u>Rotwein</u>	
2019er Bickensohler Steinfelsen Spätburgunder -trocken- Baden	18,20
2019er Weinkellerei Drathen Dornfelder –halbtrocken- Rheinhessen	14,80
2018er Ruppertsberger Weinkeller Merlot -trocken- Pfalz	15,80
2018er Terre die Roveri Barbera Piemonte –trocken- Italien, Piemont, Costa di Bussia	15,80
2018er TerraNoble Cabernet Sauvignon, Reserva -trocken- Chile – Valle de Colchagua	18,20
<u>Sekt</u>	
Sekt Schloss Koblenz - trocken 0,7 l	15,80

K o r n

Korn – jung

Berentzen Korn, Strohtmann Korn, Kisker Korn	2 cl	1,30
Berentzen Korn2Korn	2 cl	3,20
Brennerei Ehringhausen Dinkelkorn	2 cl	2,80
Brennerei Ehringhausen Kornbrand	2 cl	3,20
Burekorn	2 cl	1,70
das Korn Doppelkorn	2 cl	3,20
Deicht – EmmerKorn	2 cl	5,90
Echter Emmerich – Emmerbrand	2 cl	3,70
Fürst Bismark Doppelkorn	2 cl	1,60
Ick meene Man – Gerstenkorn	2 cl	3,20
King Korn – Winterweizen Doppelkorn	2 cl	2,40
Möhne Korn – Weizen Doppelkorn	2 cl	3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,60
NORK Doppelkorn	2 cl	3,20
Ryekorn Roggenkorn	2 cl	3,70
Sasse NJU Korn mild	2 cl	2,80
Sasse NJU Korn fruchtig	2 cl	2,80
Sasse NJU Korn wuchtig	2 cl	2,80
Schwarze Frühstückskorn	2 cl	1,30
Vollkorn	2 cl	5,90

Korn - gelagert

Berentzen vom alten Fass	2 cl	1,70
Brenn. Ehringhausen Der kleine Lord No.2	2 cl	5,90
Brenn. Ehringhausen Der kleine Lord No.6	2 cl	5,90
Brenn. Ehringhausen Dinkelkorn Holzfass	2 cl	3,80
Burgenkorn –	2 cl	5,90
das Korn Alter Doppelkorn	2 cl	6,80
Geutings Alter	2 cl	1,70
Geutings Westmünsterländer Edelkorn	2 cl	3,20
Heyde 1860	2 cl	2,50
Heyde Edition III	2 cl	3,80
Heyde Edition S9	2 cl	7,80
Hardenberg Hochzeitsweizen	2 cl	1,70
Hullmann Alter Korn	2 cl	1,70
Hullmann Charge 15	2 cl	2,80
Rosche Uralter	2 cl	2,20
Rosche – de la Roche	2 cl	2,80
Rosche – Susannes first	2 cl	4,80
Rosche Generation 5 - Whiskyfass	2 cl	5,90
Sasse Lagerkorn VSOP	2 cl	2,80
Sasse Cigar Spezial Bester Whisky Kontinentaleuropas (Korn)	2 cl	4,80
Sasse Lagerkorn 10 (Schwarzhafer)	2, cl	9,60
Sasse Lagerkorn 11 (Imperialgerste)	2 cl	9,60
Sasse Lagerkorn 12 (Emmerkorn)	2 cl	9,60
Sasse TS Privat – alter Kornbrand von 1972	2 cl	15,80
Sasse Bordeaux finish – Ausbau in Chateau Latour Barriques	2 cl	21,50
Sasse Rye	2 cl	4,80
Wollbrink - Alter Johann Wollbrink	2 cl	2,20

Spirituosen

Schnapps

Korn, Wacholder, Pfefferminzwacholder	2 cl	1,30
Grafschafter Kräuterwacholder von Sasse	2 cl	3,20
Steinhäger - Schinkenhäger Doppelwacholder	2 cl	1,90
Tequila, Tequila Gold	2 cl	3,20
Wodka – Absolut	2 cl	2,50

Likör

Appel, Saure Kirsche, Rhabarber, Pfeffi	2 cl	1,30
Likör 43, Baileys,	2 cl	2,80
Tia Maria, Amaretto	2 cl	2,80
Kakao mit Nuss von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,20

Anis, Aquavit & Kräuter

Sambuca, Ouzo,	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit, Malteser	2 cl	3,20
Leibwächter, HKT	2 cl	1,90
Ramazzotti, Averna, Jägermeister, Sechser	2 cl	2,80
Fernet Branca, Underberg, Kümmerling, Lockstätter	2 cl	2,80
Gerlever Gelassenheit	2 cl	3,50

Obstbrände

Alte Marille von Prinz	2 cl	3,20
Grappa Moskato - Sibona	2 cl	3,20
Himbeere von Pistole Hardcore Food	2 cl	3,20
Himbeergeist von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,50
Pflaumenbrand mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	3,20
Williamsbirne mit Fruchtauszug, Streng's	2 cl	3,20
Williamsbirne von Sasse Feinbrennerei	2 cl	3,50

Whisky, Brandy & Weinbrand

Jim Beam	4 cl	4,00
Jack Daniels	4 cl	4,50
Mariacron,	2 cl	2,80
Grand Manier	2 cl	3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Kännchen Kaffee	3,60
Milchkaffee (Großes Glas)	2,80
Espresso	2,00
Cappuccino	2,50
Latte Macchiatto (Großes Glas)	2,80
Glas Tee (Großes Glas):	
- Friesen-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, RooibosVanille-, Pfefferminztee	2,50
Kakao (Großes Glas)	2,80
Kakao mit Amaretto (Großes Glas)	4,10
Heiße Zitrone (Großes Glas)	2,80
Glühwein (Großes Glas) / Grog - 4 cl Rum (Großes Glas)	3,90